MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI NEŞRİYAT MÜDÜRLÜĞÜNCE HER HAFTA PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR. İLGİLİ MAKAM VE MÜESSESELERE PARASIZ GÖNDERİLİR

T. C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
TEBLİĞLER DERGİSİ

YILLIK ABONESİ 40 KURUŞTUR. ABONE TUTARI MALSANDIKLARINDAN BİRİNE YATIRILMALI VE ALINACAK MAKBUZ MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI NEŞRİYAT MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR

Cilt: 8 — 22 NİSAN 1946 — SAYI: 377

GENELGELER:

KIZ TEKNİK ÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı: 9476

1/IV/1946
ÖZET:
Maltızlı fırınlar h.

1620

Ankara Birinci Erkek Sanat Enstitüsü atelyelerinde Bakanlıkça yaptırılarak lüzum görülen kız enstitüleriyle akşam kız sanat okullarındaki yemek pişirme derslerinde kullanılmak üzere evvelce gönderilen maltızlı fırınlardan faydalanılıp faydalanılmadığı, okullardan sorulmuştur.

Alınan cevaplardan, bazı okullarımızın bunların nasıl kullanılacağını iyice kavrıyamadıkları ve bu sebeple de sözü geçen maltızlı fırınlardan gereği kadar faydalanmadıkları anlaşılmıştır.

Okullarımız; her iyi, güzel ve faydalının veya bir ileri tekniğin öğrencilere öğretmek yolu ile hayata geçmesini ve yayılmasını; evlerde ve bir kelime ile, hayatta uygulanmasını gerçekleştirebilmesi nispetindedir ki, amaçlarına varmış ve görevlerini yapmış sayılır. Aksi takdirde, hayatı kalkındırmada; daha iyiye, daha güzel ve daha faydalıya yükseltmede etkili olmamış, okulun sınırlarından hayata taşamamış bir eğitim ve öğretim hiçbir gerçek değer taşıyamaz.

Üç büyük şehir dışında kalan evlerin mutfaklarına havagazı ve havagazı fırınlarını sokmağa şimdilik imkân olmadığına göre, ileri bir besin telâkkisi içine giren birçok faydalı ve güzel yiyecekleri en basit ve her yerde tedariki kabil araçlar kullanarak sağlamak amaciyle bu maltızlı fırınlar yaptırılmış ve okullarımıza gönderilmiştir.

1 — Bazı okullarımızın bu fırınlardan faydalanamamaları ve alınan cevaplara göre, bunları ihtiyaca elverişli bulmamaları; maltızların içlerini sıvamadan, saç sobalarda olduğu gibi, kullanmağa kalkışmalarındandır.

Maltızları, içlerini sıvamadan kullanmak ve bunlardan iyi sonuçlar almak tabiatiyle imkânsızdır. Halbuki 21/VIII/1944 tarih ve 290 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan 10/VIII/1944 tarih ve 1830 sayılı tamimde (sıra numarası 1276) bunların nasıl sıvanacağı ve kullanılacağı açıkça anlatılmıştı. Şayet maltızları sıvamadan kullanmağa kalkışan okullar varsa bu okulların müdür ve ilgili öğretmenleri sözü geçen tamimi bir defa daha okuyarak derhal sıvatmalıdırlar.

2 — Bu maltız ve fırınlar yalnız havagazı ocak ve fırınları veya büyük mutfak ocakları bulunmıyan okullarca değil, bu gibi ocakları bulunan okullarca da daima kullanılacaktır.

3 — Aşağıya bir örneği çıkarılmış olan «kullanma yolları»na göre Ankara İsmet Paşa Kız Enstitüsünde bunların birçok defalar deneyleri yapılmış, tam ve kusursuz sonuçlar alınmıştır. Okullarımızın da bu maltız ve fırınları aşağıdaki kullanma yollarındaki esaslara dikkat ederek kullanmaları lâzımdır.

4 — Öğrencilere bunlar bol bol kullandırıldıktan ve üzerlerine çeşitli uygulamalar yaptırıldıktan sonra, herkesin bunlardan tedarik ederek evlerinde kullanmaları teşvik edilmeli, hattâ, yapılacak sergilerde bunları kullanarak ve halka anlatarak yayılmasını sağlamağa çalışılmalıdır.

5 — Bu maltızlı fırınlardan tedarik etmek istiyenler olursa okulun bulunduğu şehirdeki bir sobacı veya demirciye herkesin bunlardan yaptırabilmesi için plân ve resimleri Bakanlıkça istenildiği takdirde okulunuza gönderilecektir.

6 — Yukarda birinci maddede sözü geçen tamimle bu tamim, ev idaresi-yemek pişirme ve pasta öğretmenlerine bir arada ve dikkatle okutulacak ve bu öğretmenlerin bunlarla evvelâ hep birlikte ve bu açıklamaya göre bizzat deneyler yapmaları, ondan sonra da derslerde öğrencilerle birlikte kullanmağa başlamaları idarenizce sağlanacaktır.

7 — Bunları bir kenara atıp kullanmadıkları ve kullandırmadıkları yapılan teftişler neticesinde anlaşılacak yemek pişirme ve pasta öğretmenleriyle okul müdürleri sorumlu tutulacaklardır.

Gereğinin yerine getirilmesine önem verilmesini rica ederim.

Millî Eğitim Bakanı a.
N. B. — R. Uzel

MALTIZLI FIRINLARI KULLANMA YOLLARI

Maltızlı fırınlarda; et, tavuk, balık gibi kızartılacak yiyeceklerle, pişirilecek bisküvi, pandispanya, kek, börek, pasta hamurlarının yanmadan, kurumadan veya sinmeden iyi bir şekilde pişirilebilmeleri için, göz önünde tutulması gerekli dört önemli nokta vardır:

1 — Fırında ısıyı lüzumu kadar sağlamak,

2 — Bu ısının lüzumu kadar olup olmadığını denetlemek ve saptamak,

3 — Isıyı istenildiği gibi ayarlamak.

I — FIRININ ISITILMASI:

Pişirilmek istenilen bir yemek veya hamuru fırının içine koymadan önce fırını, maltızın üzerine oturtarak istenilen ısı elde edilinceye kadar ısıtmak lâzımdır. Bunun için içi odun veya kok kömürü, yahut başka bir kömürle doldurulmuş ve açık bir yerde yahut çalışılan yerde varsa iyi çeken bir davlumbaz altında (buna çok dikkat edilmeli ve maltızlar kapalı yerlerde yakılmamalıdır) alevi kalmayıncaya kadar iyice yakılmış maltızın yanlarındaki lâma köprülerini üste getirdikten sonra bu köprülerin üzerine fırını oturtmalı sonra da maltızın alt kısmında bulunan ve ısıyı ayar eden küçük kapağı sonuna kadar açarak, pişirilecek balık, tavuk, et ve hamurların nevilerine ve tertiplerine göre, istenilen ısı elde edilinceye kadar, fırını 10—20 dakika arasında ısınmaya bırakmalıdır.

II — FIRININ ISISINI DENETLEMEK VE SAPTAMAK:

Fırın, a) hafif, b) ortadan daha az, c) orta, d) kızgın olmak üzere dört türlü ısı verir. Bu dört ısı derecesini el veya kâğıtla olmak üzere iki ayrı usulde kontrol etmek ve saptamak mümkündür.

1 — *Hafif fırın:* Sıcaklığın 100—120° de olması lâzımdır. Elimizi fırına soktuğumuz zaman hafif bir sıcaklık duyar veya fırına beyaz bir kâğıt koyduğumuz zaman kâğıt beş dakika içinde gayet hafif sarılıkta bir renk alırsa, «hafif fırın sıcaklığı» elde edilmiş olur.

2 — *Ortadan daha az fırın:* Sıcaklığının 120—150° olması gerektiğine göre, elimizi fırına soktuğumuzda elin, sıcaklığa ancak dayanabilmesiyle veya içinde beyaz kâğıt konulduğu zaman kâğıt beş dakika içinde sarı bir renk alırsa, «ortadan daha az fırın sıcaklığı» elde edilmiş olur.

3 — *Orta fırın:* Sıcaklığının 150—175° olması gerektiğinden elimizi fırına soktuğumuz zaman el, sıcaklığa güçlükle tahammül eder veya fırının içine beyaz bir kâğıt konulduğunda, kağıt beş dakika içinde koyuca sarı bir renk alırsa, «orta fırın sıcaklığı» var demektir.

4 — *Kızgın fırın:* Sıcaklığın 175—220° olması demektir ki, elimizi fırına soktuğumuz zaman, el, sıcaklığa dayanamaz veya fırının içine beyaz bir kâğıt koyduğumuz zaman, kâğıt beş dakika içinde simsiyah olursa «kızgın fırın sıcaklığı» elde etmiş oluruz.

Yukarda ayrı ayrı açıklanan fırın sıcaklığı derecelerini saptarken maltızın kömürle iyice doldurulmuş ve ateşin de geçmemiş bulunması lâzımdır. Maltıza kömür konulması veya kömürü fazla yakıldığından ateşi geçmiş olursa böyle bir maltızda ısıtılan fırında, yukarda belirtilen sıcaklık dereceleri saptamağa imkân kalmaz.

III — FIRIN SICAKLIĞINI AYARLAMAK:

Fırın kontrol edilerek, istenilen sıcaklık saptandıktan sonra, bu sıcaklığı istenilen derecede tutmak veya bir süre sonra azaltmak, yahut da tekrar artırmak gerekir ki, bu da ancak maltızın, altındaki küçük kapağın tam kapatılması, aralık bırakılması, yarım veya tam açılmasiyle mümkün olur. Kapağı kapatılmış fırın ılık, tam açılmış fırın da kızgın olacağına göre, istenilen sıcaklık, kapağı lüzumu kadar kapatmak veya açmak suretiyle ayarlanmalıdır.

IV — SICAKLIĞI SAPTANMIŞ VE AYAR EDİLMİŞ FIRINDA PİŞİRME YOLU:

Fırının ısıtılması ve ayarlanması sona erdikten sonra, sıra pişirmeye gelir.

Pişirme; balık gibi yiyecekleri fırında kızartma, tepside pişirme, kalıp içinde pişirme veya üstten kızartma gibi dört ayrı yolla olur.

1) Kızartma: Koyun, kuzu, sığır, dana, tavuk, hindi, balık gibi etler, «kızgın fırın» fırın içindeki orta kısma konmak suretiyle pişirilir.

2) Tepside pişirme: Gerek fırın tepsisine torba ile sıkmak veya sıralamak suretiyle bisküvi, pasta, börek gibi hamurları, gerek kenarlı bir tepsi içine döşenmiş kadayıf ve benzerlerini veya börek hamurlarını, fırının orta kısmında daha yukarıda olan kısmına sürmek suretiyle pişirmek lâzımdır. (Tepsinin fırının üst kısmına konabilmesi için; birinci boş fırın tepsisi ters çevrilerek fırına sürdükten sonra, içine hamur döşenmiş veya sıkılmış ikinci tepsi, ters tepsinin üstüne oturtulmak veya sürülmek suretiyle pişirilmelidir). Bu tarzda hareket edilmiş olmasına rağmen hamurlar, sıcaklık fazla geldiğinden pişmedikleri halde altları esmerleşmişse, fırının en altındaki tepsinin içine yarısına kadar soğuk su koymak suretiyle pişirme işine devam etmelidir. Böylelikle alt kısımlarının yanmalarının önüne geçilmiş olunur.

3) Kalıp içinde pişirme: Pandispanya, kek gibi hamurlar da kalıp içinde pişirilir. Bu kalıplar fırının orta kısmındaki tepsiye oturtmak suretiyle içindeki hamurları pişirmek icabeder. (Bununla beraber kalıpları mümkün olduğu kadar fırının üst kısmına sürmek suretiyle pişirmek daha iyidir.) Yalnız kalıp içinde pişen pandispanya ve benzeri ve bilhassa kek ayarı hamurlar, 45—60 dakika gibi uzunca bir zamanda pişmekte olduklarından, kalıplar fırına sürüldükten 30—35 dakika sonra fırının altındaki tepsiyi yarısına kadar su ile doldurmak lâzımdır. Aksi takdirde, kalıp içindeki hamurların altlarını yanmaktan veya siyahlaşmaktan kurtarmak kabil olmaz.

4) Üstten pişirme: Başka bir yerde pişirilmiş bir yemeğin yalnız üstünü fırında 10—20 dakika arasında hafifçe kızartmak demektir ki, bunun için de fırının iyice kızmış olması ve bu suretle üstü kızartılacak yemeğin de fırının en üstüne sürülerek kızartılması lâzımdır.

ERKEK TEKNİK ÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı: 8573

22/III/1946
ÖZET: Yüklenme kâğıtları h.

1621

Bazı okul idarelerinin, yüklenme kâğıdı vermeleri icabeden öğrencilerden bu kâğıtların asıllarını istedikleri anlaşılmıştır. Halbuki Noter H. T. kanunlarına göre bunların asıllarının noterde kalması ve suretlerinin ilgililere verilmesi lâzımdır.

Ellerinde yüklenme kâğıdı asılları bulunmıyan öğrenci velilerini müşkül durumda bırakmamak için getirecekleri noterlikçe tasdikli yüklenme kâğıdı örneklerinin kabul edilmesi uygun görülmüştür.

Bilgi edinilmesini rica ederim.

F. Ü.

Millî Eğitim Bakanı a.
B. Kadırgan

T. C.
SAĞLIK VE SOSYAL YARDIM BAKANLIĞI
SAĞLIK İŞLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Genel No: 1937

29/III/1946
ÖZET: Ders yılı sonunda öğrenci ve öğretmenlerin tifoya karşı aşılanmaları h.

Valiliklere

Yurdun her tarafında geçen yıl göze çarpacak kadar yüksek sayıda tifo vakaları görülmüş ve bazı il ve ilcelerde de hastalık salgınlara da sebebiyet vermiştir. Tifonun hemen her yıl bu veya buna yakın derecede yaygın bir hal almasında en büyük âmil, birçok şehir, kasaba ve köylerimizde sanitasyon işlerinin lâyıkı veçhile tekemmül ettirilememiş olmasıdır. Kanalizasyon, içme ve kullanma suları ve bilhassa başta çiğ yenen sebzeler olmak üzere yiyecek ve içeceklerin sıhhi şartlarındaki noksanlar tifonun yayılmasında çok önemli bir rol oynamaktadırlar.

Bütün bu şartların düzenlenmesi uzun bir zaman ve büyük maddi fedakârlıklara ihtiyaç gösterdiğinden, halkımızı devamlı bir surette aşılamak suretiyle tifoya karşı genel muafiyeti kuvvetlendirmek zorundayız.

Yaz aylarında bilhassa tifo epidemi ve mihrakı bölgelerine de genel aşı tatbik ettirilmesi gerektiği gibi, okullardaki bütün öğrenci ve öğretmenlerin de yaz tatiline aynı muafiyeti yüklenmiş olarak katılmaları zaruridir. Bu bakımdan:

1 — Geçen yıl aşılanmış bütün öğrenci ve öğretmenlerin tatilden evvel aşılarının tazelenmesi (Nisan ayında bir tek enjeksiyon).

2 — Geçen yıl aşılanmamış bütün öğrenci ve öğretmenlerin nisan ayı içinde aşılanmaları (Birer hafta ara ile üç enjeksiyon).

3 — Öğrenci ve öğretmen aile efradından istiyenlerin aynı şekilde aşılanmaları.

4 — Doktoru bulunan okullarda aşılamanın mutlaka okul doktoruna; bulunmıyan okullarda hükümet ve belediye tabiplerine ve hükümet tabibi bulunmıyan ilcelerde ise sağlık memurlarına yaptırılması.

5 — Şimdiden gerekli hazırlıkların yapılarak okullardaki tifo aşısı tatbikının en geç nisan 1946 sonuna kadar tamamlattırılarak neticenin ve kaç kişi aşılandığının

Bakanlığa bildirilmesini ehemmiyetle rica ederim.

Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanı
Dr. Sadi Konuk

NEŞRİYAT MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı: 84/5239
1622

8/IV/1946
ÖZET:
Nisan 1946 ayı sonuna kadar okullarda yaptırılacak tifo aşısı h.

Geçen yıl yurdumuzun hemen her tarafında görülen tifo hastalığının bir kısım il ve ilcelerde salgınlara sebebiyet vermiş bulunması göz önünde tutularak, bu yıl, mevsiminden evvel gerekli tedbirlerin alınması;

Bütün okullardaki öğrenci ve öğretmenlerin tatil devresine aşılı olarak girmeleri için şimdiden hazırlıklara başlanması hususunda Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığından alınan 29/III/1946 tarih ve 1937 sayılı yazının bir örneği yukarıya çıkarılmıştır.

İlgililere tebliğ olunur.

A. Ö.

Millî Eğitim Bakanı a.
B. Kadırgan

İLK ÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı: 6/07180
1623

1/IV/1946
ÖZET:
Köy öğretmen ve eğitmenleri disiplin kurulu üyeleri h.

Valiliklere

İlce köy öğretmenleri ve eğitmenleri disiplin kurulunda kovuşturmasını yaptığı iş görüşülürken ilk öğretim müfettişinin, millî eğitim memurunun veya gezici başöğretmenin toplantıda bulunup bulunamıyacakları, karara iştirak edip edemiyecekleri ve o işte oy sahibi olup olmıyacakları hususu bazı valiliklerden sorulmaktadır. 4274 sayılı kanuna göre teşekkül eden bu disiplin kurulları köy öğretmenleri ve eğitmenlerinin disiplin suçlarını görmek ve disiplin cezası vermekle görevli bulunduklarından sorulan konu etrafl olarak düşünüldü: Memurin Muhakemat Kanunu ve Ceza Mahkemeleri Usulü Kanunu ile bir ilgisi görülmediği ve 4274 sayılı kanunda bu hususta bir hüküm mevcut olmadığı; 1702 sayılı kanunun 1880 sayılı kanunun 8 inci maddesi ile değiştirilen 37 maddesinin y. bendindeki hükümde özel bir kanun hükmü olduğundan durumun aydınlatılmasına mesnet teşkil etmiyeceği fikrine varılmıştır. Genel bir kanun olan Memurin Kanununda bu hususta ayrıca bir hüküm bulunmamaktadır. Bu duruma göre işi mevzuat dâhilinde bir sonuca bağlamak kabil değilse de disiplin komisyon veya kurulların kazai mahiyette kurullar olmasına; bir kazai kurul üyesinin veya başkanının soruşturmasını yaptığı bir işten dolayı üye sıfatiyle oy vermesinin hukuk esaslarına aykırı bulunması sebebiyle, köy öğretmen ve eğitmenleri disiplin kurulu üyelerinden her hangi birisinin, soruşturmasını yaptığı veya kendisini doğrudan doğruya ilgilendiren iş görüşülürken başkan veya üye sıfatiyle kurula dâhil olmasını ve o işte oy vermesinin uygun olmıyacağı; ancak o iş için gerektiği takdirde kendisinden izahat alınmak üzere kurula çağrılmasında bir engel bulunmadığı kanaatine varılmıştır. Disiplin kurulları kararlarının kaza mahiyetini koruyucu saydığımız bu esasa riayet edilmesinin ilgililere tebliğini ve gereğince iş yapılmasının sağlanmasını dilerim.

H. T.

Millî Eğitim Bakanı a.
B. Kadırgan

İLK ÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı 6/06840
1624

27/III/1946
ÖZET:
Köy Enstitüsü mezunu öğretmenlerin İlk Öğretim Gazetesine abone kaydolunmaları h.

Millî Eğitim Müdürlüklerine

İlk okul öğretmen ve eğitmenlerinin memleket ve meslek meseleleri üzerinde aydınlatılması üzerine alınmış bulunan haftalık İlk Öğretim Gazetesine diğer öğretmenler gibi köy enstitüsü mezunu öğretmenler de abone yazılacaklardır. Bunların abone olmak suretiyle fiilen gösterecekleri ilgiyi meslek bakımından değerlendirmek için Bakanlığımız Tebliğler Dergisinin 42 sıra sayısında çıkan tamim esaslarından ve İlk Öğretim Gazetesinin ilk sayısında yayımlanan plândan köy enstitüsü mezunu öğretmenlerin de millî eğitim memurları tarafından haberli kılınmaları uygun görülmüştür. Öğretmenlerin abone işleri 18/II/1946 tarih ve 368 sayılı Tebliğler Dergisinin ilânlar kısmında bildirilen on birinci ciltten itibaren 201 sayı dan başlıyacaktır.

Gazetelerin düzgün şekilde aralıksız öğretmenlere gönderilmesinin sağlanmasını rica ederim.

F. B.

Millî Eğitim Bakanı a.
B. Kadırgan

NEŞRİYAT MÜDÜRLÜĞÜ
Sayı: 84/5472
1625

11/IV/1946
ÖZET:
1945 — 1946 yılları arasında bazı illerde yapılan idari değişiklikler h.

1945 — 1946 yılları arasında bazı illerde yapılan idari değişiklikler hakkında İçişleri Bakanlığından alınan 30/III/1946 tarih ve 22102/15-5/3202 sayılı yazının bir örneği aşağıya çıkarılmıştır.

İlgililere tebliğ olunur.

A. Ö.

Millî Eğitim Bakanı a.
B. Kadırgan

T. C.
İÇİŞLERİ BAKANLIĞI
V. İ. G. Md.
Şb. 2. Md.
Sayı: 22102/15-5/3202

30/III/1946
ÖZET:
1945 — 1946 yılları arasında bazı illerde yapılan idari değişiklikler h.

Millî Eğitim Bakanlığına

1. — 18/mart/1946 gününde alınmış olan 20075 sayılı kararla Çankırı ili Ilgaz ilcesinin merkez bucağına bağlı Kisecik, Dinekli, Şıhlar köyleri Çankırı ili merkez ilcesine; Dumlupınar köyü Kurşunlu ilcesi merkez bucağına, Kurşunlu ilcesinin Atkaracalar bucağına bağlı Hacılar, Yalaközü, Saçak, Yalakçukuren köyleri Çerkeş ilcesi merkez bucağına ve Çerkeş merkez bucağına bağlı Çayırcık köyü Kurşunlu ilcesi merkez bucağına.

20076 sayılı kararla Balıkesir ili Sındırgı ilcesinin Düvertepe bucağına bağlı Bardakçı köyü Manisa ili Demirci ilcesinin merkez bucağına.

20077 sayılı kararla Zonguldak ili Çaycuma ilcesinin Hisarönü bucağına bağlı Türkali köyü Zonguldak ili merkez ilcesinin Kilimli bucağına.

20078 sayılı kararla Seyhan ili Osmaniye ilcesinin Toprakkale bucağına bağlı Gökdere köyü Hatay ili Dörtyol ilcesinin Erzin bucağına ve Hatay ili Dörtyol ilcesine bağlı Küllü köyü de Osmaniye ilcesi merkez bucağına.

20079 sayılı kararla Konya ili Hadım ilcesinin merkez bucağına bağlı Gederet köyü Bozkır ilcesinin Üçpınar bucağına.

20080 sayılı kararla Bilecik ili merkez ilcesine bağlı Günüviran köyü Osmaneli ilcesi merkez bucağına.

20081 sayılı kararla Isparta ilinin Eğridir ilcesine bağlı Güneyce köyü Isparta merkezine ve Sığırlık köyü de 20082 sayılı kararla Sütcüler ilcesine.

20083 sayılı kararla Balıkesir ili Gönen ilcesinin Sarıköy bucağına bağlı Mısakça köyü Bandırma ilcesinin Edincik bucağına.

20084 sayılı kararla Ankara ili Çubuk ilcesinin Sirkeli bucağına bağlı Ülümbüş köyü merkez ilcesinin Bağlum bucağına.

20085 sayılı kararla Eskişehir ili Sivrihisar ilcesi merkez bucağına bağlı Sarıköy ve Adahisar köyleri Mihalıççık ilcesi merkez bucağına.

20086 sayılı kararla Siirt iline bağlı Baykan ilcesi merkezi Siyanisden Havil köyü sınırı içindeki Havil hanları mevkiine kaldırılmış ve ilişik (1) sayılı cetvelde adları yazılı Baykan ilcesine bağlı Melefan bucağiyle köyleri bağlı mahalleleriyle Kozluk, ilcesine, Şirvan ilcesine bağlı Minar bucağı ile köyleri ve bağlı mahalleleri Baykan ilcesine ve ilişik (2) sayılı cetvelde adları yazılı mahalleler de Şirvan ilcesi merkezine.

2 — 20/mart/1946 gününde alınmış olan 20089 sayılı kararla Denizli ili Buldan ilcesi Güney bucağına bağlı Güllü, Yeniköy, Keklikli, Kazaklar, Karaahmetli, Ağabey ve Dereli köyleri Manisa ilinin Eşme ilcesi ve Manisa ili Alaşehir ilcesi Sarıgöl bucağına bağlı Kaşıkçı ve Alandız köyleri de Denizli ilinin Buldan ilcesi merkez bucaklarına bağlanmıştır.

Gereğinin ona göre yapılmasını rica ederim.

3 — Bakanlıklara, yapılmasını Başkanlığına sunulmuş, Genel Müfettişliklere, Valiliklere, Başbakanlık İstatistik, Harta Genel Müdürlüklerine ve Merkez dairelerine yazılmıştır.

İçişleri Bakanı y.
İmza

(1) Sayılı Cetvel

Köyün adı	Eski bağlı olduğu merkez	Yeni bağlandığı merkez
	(Melefan bucağı)	
Melefan	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Pettihi	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Harbelüs	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Siccan	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Reşedaran	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Çırrı	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Göla	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Cezni	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
Kürür	Baykan ilcesi	Kozluk ilcesi
	(Minar bucağı)	
Minar	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Sirs	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Yukarı Baytarun	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Girdikan	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Nireban	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Varakanis	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Direban	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Dudan	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Arbo	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Gündo	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Dizlak	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi
Derzin	Şirvan ilcesi	Baykan ilcesi

(2) Sayılı Cetvel

Tavan	Minar bucağı	Şirvan ilcesi
Bade	Minar bucağı	Şirvan ilcesi
Banihani	Minar bucağı	Şirvan ilcesi

BU DERGİDEKİ KANUNLAR, KARARLAR VE TAMİMLERLE DİĞER YAZILAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	12	23	34	45
2	13	24	35	46
3	14	25	36	47
4	15	26	37	48
5	16	27	38	49
6	17	28	39	50
7	18	29	40	51
8	19	30	41	52
9	20	31	42	53
10	21	32	43	54
11	22	33	44	55

ANKARA — MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ